

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, A., Ali, S. W., Rehman, K. ur, Manzoor, S., Ayub, S. R., & Ilyas, M. 2016. *Influence of sugar concentration on physicochemical properties and sensory attributes of sapodilla jam*.
- Akbar, N. D., Nugroho, A. K., & Martono, S. 2022. Review article: optimization of SNEDDS formulation by simplex lattice design and box behnken design. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*.
- Aliman, A. 2017. Rancangan Bangun Alat Deteksi Kematangan Buah Melon (*Cucumis melo L.*) Menggunakan Sensor Suara (KY-037) Berbasis Mikrokontroler (ATMEGA328). *Thesis*. Universitas Andalas.
- Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni, D. 2016. Pengaruh penambahan pektin dan sukrosa terhadap sifat kimia dan sensori selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. 8 September 2016.
- Andriana, P. 2022. Pemanfaatan Buah Apel Sub-Grade (*Malus sylvestri*) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) untuk Pembuatan *Fruit Leather* dengan Penambahan Gum Arab. *Thesis*. UPN VETERAN.
- Annisa, P., & Helfi Gustia, dan. 2018. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman melon terhadap pemberian pupuk organik cair (*Tithonia diversifolia*). *Prosiding Seminar Nasional 2017*.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriliany, F., Hapsari, D. R., & Rifqi, M. 2024. Karakteristik fisikokimia dan sensori selai lembaran melon (*Cucumis melo L.*) dengan penambahan karagenan. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3360–3373.
- Ariessandy, I., Triyono, S., Amien, E. R., & Tusi, A. 2022. Pengaruh jenis media tanam hidroponik agregat dan EC larutan nutrisi terhadap pertumbuhan dan produksi melon (*Cucumis melo L.*). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 20–31.
- Ariyanti, T. P. 2022. Formulasi dan Daya Terima Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka (*Citrulus Lanatus*) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Alternatif Pencegahan Hipertensi. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35.

- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 64–74.
- Astika, I., Muzakar, Z., & Hermanto. 2024. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi selai buah pala (*Myristica fragrans*) dengan substitusi ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Pangan*, 2, 366–376.
- Astuti, S. D., Ayuningtyas, L. P., & Haryani, I. F. 2023. Optimization of formula and physicochemical characterization of noodles based on modified cassava flour with addition of soybean flour and skim milk. *Indonesian Journal of Food Technology*, 2(2), 202.
- Atasoy, M., Álvarez Ordóñez, A., Cenian, A., Djukić-Vuković, A., Lund, P. A., Ozogul, F., Trček, J., Ziv, C., & De Biase, D. 2024. Exploitation of microbial activities at low pH to enhance planetary health. *FEMS Microbiology Reviews*, 48(1).
- Barbosa Júnior, J. L., Ferreira, M. V. da S., Oliveira, V. S. de, Saldanha, T., Barbosa, M. I. M. J., Mancini, M. C., & Hubinger, M. D. 2025. Antioxidant capacity, quality attributes, and chemical characterization of commercial orange-fleshed honeydew melons. *Ciência Rural*, 55(2).
- BPS Badan Pusat Statistik. 2024. *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. Badan Pusat Statistik.
- BSN Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3746:2008. Standar Mutu Selai Buah (Patent 3746)*. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 7783:2013. Standar Mutu Buah Melon (Patent 7783)*. Badan Standarisasi Nasional.
- Daryono, B. S., & Maryanto, S. D. 2018. *Keanekaragaman dan Potensi Sumber Daya Genetik Melon*. Gadjah Mada University Press.
- Fajrin, L. L. 2014. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L.*) *Subgrade* sebagai *Fruit Leather* Nanas, Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri, Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. *Thesis*. Universitas Brawijaya.
- Fawaid, E. S. A., L I Sari, C Pujiastuti, N K Erliyanti, A D Priyanto, & E A Saputro. 2021. Aplikasi portable brix meter untuk perhitungan indeks bias minyak atsiri daun jambu kristal. *Biomedical and Mechanical Engineering Journal (BIOMEJ)*, 1(1), 4.
- Ghozali, I. 2018. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25, Edisi 9*. Universitas Diponegoro.

- Gunawan, I. 2019. Respon Tanaman Melon (*Cucumis Melo L.*) terhadap Pemberian Pupuk Kascing dan Poc Sabut Kelapa. *Skripsi*. Universitas Islam Riau].
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. 2021. Application of simplex lattice design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 501–509.
- Harefa, C. V. 2024. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Menggunakan Gula Aren (*Arenga pinnata Merr.*). *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2020. *Design-expert software sebagai alat optimasi formulasi sediaan farmasi*. *Majalah Farmasetika*, 6(1).
- Huriah, H., Alam, N., & Noer, A. H. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik aelai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus Britt and Rose*) - gula pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 16–25.
- Idris, A. P. A. 2023. Menggunakan Variasi Sajian Kopi *PeachAmericano* dengan Pengujian Organoleptik pada Dua Kategori Usia Studi Kasus: Kafe Safehaus) *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Irmayadani, Irfan, Lamona, A., Muhandian, V., Safitri, I., Sari, P. M., & Rahmiati, T. M. 2024. The effect of adding corn starch and sucrose on the quality of yellow pumpkin jam (*Cucurbita moschata* Durch). *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 6(1).
- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, Muh. S., & Sudarmo, H. 2023. Pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas kepada ibu-ibu dasa wisma kelurahan mokoau kota kendari - sulawesi tenggara. *Sarwahita*, 19, 544–555.
- Jaywant, S. A., Singh, H., & Arif, K. M. 2022. Sensors and instruments for brix measurement: a review. *Sensors*, 22(6), 2290.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019*.
- Kim Bok Hwa. 2017. Formulation optimization of melon jam. *Culinary Science & Hospitality Research*, 23(5), 67–76.
- Kyriacou, M. C., Leskovar, D. I., Colla, G., & Rouphael, Y. 2018. Watermelon and melon fruit quality: The genotypic and agro-environmental factors implicated. *Scientia Horticulturae*, 234, 393–408.
- Laudji, S., Musa, N., & Lihawa, M. 2021. Peningkatan produksi melon (*Cucumis melo L.*) melalui pemangkasan pucuk dan pemanfaatan ekstrak selasih ungu

- sebagai ttraktan terhadap lalat buah (*Bactrocera cucurbitae* Coquilett). *Jurnal Agroteknotropika*, 10(2), 1–10.
- Luthfi, D. K. 2022. Variasi Penambahan Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Putih Telur Ayam. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Maharani, E. R. D. 2024. Optimasi Konsentrasi Ekstrak Bunga Kecombrang dan Maltodekstrin pada Pembuatan Yoghurt Bubuk Menggunakan Metode *Simplex Lattice Design*. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Mas'ula, A. U., & Palupi, H. T. 2018. Pengaruh penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 132–139.
- Maysyarah, U. 2017. Uji organoleptik dan daya simpan selai buah naga dengan penambahan gula aren dan bubuk cengkeh (*syzygium aromaticum*) dengan konsentrasi berbeda. *Thesis*. IAIN.
- Muafiroh, A. 2017. Kualitas Orgnoleptik dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Skripsi*.
- Mulyani, R. 2024. Optimasi Konsentrasi Ekstrak Bunga Kecombrang dan Maltodekstrin pada Pembuatan Kefir Bubuk Menggunakan Metode Simplex Lattice Design. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Mutia, A. K., & Yunus, R. 2016a. Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsung. In *Jtech* (Vol. 2016, Issue 2).
- Mutia, A. K., & Yunus, R. 2016b. Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsung. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2), 80–84.
- Nurman, S., & Fitriyana, L. 2020. Analisis Mutu Selai Pepaya terhadap Pengaruh Penambahan Tepung Maizena dan Gula Pasir (*Quality analysis papaya jam on the effect of Addition aizena flour and sand sugar*).
- Patulak, E. F. 2022. Studi Pembuatan Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum*) Dengan Penambahan Bubuk Karagenan. *Skripsi*. Universitas Bosowa.
- Prisacaru, A. E., Ghinea, C., Albu, E., & Pădureț, S. 2025. Storage impact on the physicochemical and microbiological stability of apricot, cherry, raspberry, and strawberry jams. *Foods*, 14(10), 1695.
- Priyanka, D., Sindhoora, S., Vijayanand, P., Kulkarni, S. G., & Nagarajan, S. 2015. Influence of thermal processing on the volatile constituents of muskmelon puree. *Journal of Food Science and Technology*, 52(5), 3111–3116.

- Putri, D. R., Azis, A. D., & Rizqi, M. N. 2023. Analisis rasio keuangan dan financial distress sebelum dan sesudah covid-19 subsector food and beverage. *Jurnal Maneksi*, 12(3), 564–572.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review pemanfaatan *design expert* untuk optimasi komposisi campuran minyak nabati sebagai bahan baku sintesis biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1), 11–16.
- Ramadiansyah, B. A. G., Luketsi, W. P., & Sari, M. 202). Uji organoleptik pada fruit leather buah nanas *subgrade* dengan suhu pengeringan yang berbeda. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 65.
- Rizki, A. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Rohmah, D. U. M., Windarwati, S., & Luketsi, W. P. 2019. Pengaruh penambahan karagenan dan sorbitol pada kuat tarik *edible straw* dari nanas *subgrade*. *Agroindustrial Technology Journal*, 3(2), 70.
- Sari, M. 2011. Maizena sebagai alternatif pengganti pektin dalam pembuatan selai belimbing (*Averrhoa carambola L.*). *Jurnal Sainstek IAIN Butusangkar*, 3(1), 44–51.
- Sun, Q., Xing, Y., Qiu, C., & Xiong, L. (2014). The pasting and gel textural properties of corn starch in glucose, fructose and maltose syrup. *PLoS ONE*, 9(4), e95862.
- Suwarno, W. B., Sobir, & Gunawan, E. 2017. Melon breeding: past experiences and future challenges. *Agronomy and Horticulture*.
- Syarif, M. A. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Kulit Buah Semangka Merah (*Citrullus Lanatus*). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- USDA. 2016. *National Nutrient Database For Standard References*. <https://Ods.Od.Nih.Gov/Pubs/Usdandb/EPA-Content.Pdf>.
- Vilela, A., Matos, S., Abraão, A. S., Lemos, A. M., & Nunes, F. M. 2015. Sucrose replacement by sweeteners in strawberry, raspberry, and cherry jams: effect on the textural characteristics and sensorial profile—a chemometric approach. *Journal of Food Processing*, 2015, 1–14.
- Wahyono, P. T. 2022) Respon Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Melon (*Cucumis melo L.*) pada Pemberian Mulsa Organik yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Wati, L., I. Kumalasari, & W. Sari. 2021). Karakteristik fisik dan penerimaan sensoris selai lembaran dengan penamahan jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 82–91.
- Wibowo, T. W. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena yang Berbeda terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Kuning Telur Ayam. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Wirajaya, A. A. N. M., & Udayana, I. G. B. 2020. Penambahan NPK pada pupuk kandang kelinci padat terfermentasi dan jumlah tunas yang dipangkas terhadap pertumbuhan dan hasil tanam melon (*Cucumis melo L.*). *Seminar Nasional Lembaga Penelitian Universitas Warmadewa*, 285–294.
- Xiao, Z., Liao, X., & Guo, S. 2017. Analysis of sugarcane juice quality indexes. *Journal of Food Quality*, 2017, 1–6.
- Yahya, K., Silvana Naiu, A., & Yusuf, N. 2015. Karakteristik organoleptik dodol ketan yang dikemas dengan *edible coating*. In *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* (Vol. 3, Issue 3).
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., & Mahmud, M. 2013. Peran pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu (*the role of pectin and sucrose on purple sweet potato jam*). *Jurnal Teknologi Pangan*.

